

Boucher (ère)

Tu es le spécialiste de la découpe de volaille ou tu souhaites le devenir ?

Tu aimerais découvrir les multiples découpes secrètes du dindon ?

Tu cherches un nouveau défi pour t’amuser à cuisiner et pour te changer de la boucherie traditionnelle. Chez nous, ton quotidien sera parsemé de charcuteries, terrines, mousses, confits et saucisses en toutes saveurs.

À notre kiosque fermier, tu pourras trouver l’endroit idéal pour t’épanouir.

Qui sommes-nous?

À la base nous sommes des éleveurs de volailles passionnés depuis 3 générations. Plus de 60 ans à peaufiner notre savoir-faire pour le bien-être de nos oiseaux ainsi que celui de notre personnel. On fait de nous, de véritables ambassadeurs de notre milieu.

Une nouvelle étape de notre parcours débute et cela grâce au projet innovant d’une membre de notre famille, qui produit aujourd’hui des savoureuses fraises en contre saison. Nous avons pu alors découvrir la valorisation d’avoir une proximité directe avec le consommateur. Nous sommes heureux d’ouvrir maintenant nos portes pour accueillir une clientèle friande de délicieux produits frais qui seront distinctifs et transformés sur place. Des produits de volailles évidemment, mais aussi en association avec des producteurs locaux innovants.

Aptitudes :

- Formation en boucherie ou expérience similaire
- Aime le travail d’équipe
- Autonome
- Bonne forme physique et résistant au froid
- Compétences en charcuterie

Ce que nous offrons :

- Une cuisine complètement neuve et ergonomique
- Un milieu de travail agréable et joli
- Des coéquipiers dynamiques et respectueux de chacun
- Une approche familiale et humaine

- Un horaire flexible
- Rabais employé

Type d'emploi: Temps plein, permanent

Salaire : À partir de 21,50\$/heure, selon l'expérience, à discuter